

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sesuai yang termaktub dalam Pasal 1 ayat (3) UUD 1945 bahwa Indonesia ialah negara hukum. Secara sempit, Imanuel Kant mengemukakan paham negara hukum diduduki oleh fungsi *Recht* dan *Staat* hanya sebagai alat-alat kekuasaan negara dan pelindung hak-hak individual yang mengemban tugas untuk menjaga keamanan serta ketertiban warga negaranya.¹

Dalam Pembukaan UUD NRI 1945 alinea keempat terdapat cita-cita dasar rakyat Indonesia yaitu untuk memajukan kesejahteraan umum yang merata. Cara agar terciptanya kesejahteraan nasional yang terus meningkat bagi masyarakat salah satunya yaitu melalui pembangunan nasional yang menyangkut dalam segala aspek kehidupan. Di Indonesia pembangunan nasional disebut sebagai upaya untuk terciptanya kesejahteraan rakyat Indonesia secara merata, adil dan makmur sehingga dapat terpenuhinya kebutuhan pokok masyarakat diantaranya sandang, pangan, dan papan yang layak.

Untuk dapat terpenuhinya kebutuhan pokok bagi rakyat secara merata, adil dan makmur, dunia usaha harus tumbuh berkembang akibat dukungan dari pembangunan nasional itu sendiri sehingga nantinya mampu memproduksi barang dan jasa beraneka ragam yang mengandung teknologi tanpa mengakibatkan

¹ Haposan Siallagan, “Penerapan Prinsip Negara Hukum di Indonesia”, Jurnal Sosiohumaniora Volume 18 (Juli 2016), hal 134.

kerugian bagi masyarakat sebagai konsumen sekaligus memperoleh barang dagang yang pasti.²

Dalam GBHN 1983 disebutkan secara umum merupakan pembangunan nasional dan secara khusus merupakan pembangunan ekonomi harus menguntungkan masyarakat sebagai konsumen. Selanjutnya dalam GBHN 1988 kembali disebutkan bahwa pembangunan ekonomi yang dilakukan di Indonesia harus menjamin kepentingan konsumen. Demikian pula dalam GBHN 1993 yang menyebutkan kepentingan konsumen harus terlindungi dengan adanya pembangunan ekonomi.³

Situasi dalam beberapa bulan ini semakin parah akibat adanya wabah covid sehingga memaksa pemerintah mengatur ulang kebijakan untuk mengatasi virus tersebut. World Health Organization (WHO) telah resmi mengumumkan status pandemi terhadap virus tersebut. Covid-19 yang mulanya terjadi di Wuhan meyebar secara cepat sehingga melanda hampir diseluruh dunia tidak terkecuali Indonesia yang semakin hari korban yang diketahui positif tertular semakin bertambah dan belum ada tanda-tanda membaik.

Salah satu sektor yang paling berdampak buruk akibat mewabahnya Covid-19 yaitu sektor ekonomi. Sektor ekonomi disaat pandemi Covid-19 mengakibatkan semakin mempersulit kehidupan masyarakat. Tempat-tempat perbelanjaan, kafe, restoran, catering dan lain sebagainya menjadi sepi pengunjung.

² Tami Rusli, "Tanggung Jawab Produk Dalam Hukum Perlindungan Konsumen", Jurnal Pranata Hukum Volume 7 Nomor 1 (Januari, 2012), hal. 80.

³ Ahmadi Miru & Sutarman Yodo, 2004, *Hukum Perlindungan Konsumen*, Jakarta: PT Raja Gafindo Persada, hal. 180.

Tidak hanya berdampak bagi produsen, krisis Covid-19 memiliki efek mendadak dan luas pada perilaku konsumen. Aturan yang dikeluarkan oleh pemerintah di era pandemi Covid-19 ini terpaksa membuat masyarakat untuk tinggal di rumah.⁴ Sebagian besar konsumen mengalami tingkat kesusahan yang lebih tinggi yang disebabkan oleh pengalaman langsung atau ketakutan akan dampak kesehatan, ekonomi, sosial dan tidak terkecuali mengenai kebutuhan pangan di masa pandemi Covid-19 ini.

Tingginya permintaan konsumen terhadap barang khususnya makanan menjadikan mereka merasa khawatir akan ketersediaan dan kenaikan bahan-bahan makanan di masa pandemi Covid-19. Para produsen menjadikan konsumen sebagai ladang bisnis untuk mencari keuntungan sebesar-besarnya tanpa memperdulikan kerugian yang konsumen alami. Hal tersebut menjadikan lemahnya kedudukan konsumen yang rentan akan kecurangan pelaku usaha perlu adanya tameng untuk melindungi konsumen yang terabaikan hak-haknya.

Ada 4 (empat) masalah penting yang harus ditangani oleh industri makanan dan rantai pasokan makanan selama pandemic Covid-19. *Pertama*, karena konsumen ingin melindungi diri dan sistem kekebalan mereka dengan menerapkan pola makan yang lebih sehat, ketersediaan bahan makanan bioaktif dan makanan fungsional mungkin menjadi penting, karena permintaan akan produk ini dapat meningkat. *Kedua*, keamanan pangan merupakan isu yang signifikan untuk menghindari penyebaran virus antara produsen, pengecer, dan konsumen. *Ketiga*,

⁴ Retno Sari Dewi, "Perlindungan Konsumen di Era Virus Corona", Jurnal Fakultas Hukum Universitas Tulungagung (2020), hal. 39.

masalah keamanan pangan telah muncul akibat jutaan orang berdiam diri di rumah. *Terakhir*, keberlanjutan sistem pangan di era pandemi adalah masalah yang harus ditangani oleh sektor-sektor tertentu untuk membatasi krisis di masa depan.⁵

Selama pandemi Covid-19 berlangsung, timbul kekhawatiran dari masyarakat terhadap kebutuhan bahan pokok khususnya makanan yang sehat dan terjamin kualitasnya. Seperti yang kita ketahui, bahkan sebelum adanya wabah virus corona banyak beredar kasus-kasus peredaran makanan kadaluarsa dan bahan kimia berbahaya dicampurkan sebagai bahan makanan, akibatnya kesehatan konsumen dapat terganggu dan membahayakan hidup konsumen.⁶

Banyaknya kasus peredaran makanan yang tidak layak dikonsumsi yang merugikan konsumen tidak mudah untuk dihentikan, karena faktor keuntungan lebih diutamakan bagi para pelaku usaha.⁷ Bahkan sekarang muncul kekhawatiran saat menyebarnya covid sampai ke Indonesia yang memperburuk keadaan, sehingga tidak heran warga masyarakat, merasa resah atau khawatir terhadap kurangnya persediaan makanan sehat dan berkualitas sebagai nutrisi pada tubuh yang nantinya berdampak pada kesehatan mereka masing-masing.

Makanan yang dikonsumsi sehari-hari oleh masyarakat harus diperhatikan, karena sebagai salah satu faktor penting dari keamanan pangan. Dengan demikian,

⁵ Charis M. Galanakis, "The Food Systems in the Era of the Coronavirus (COVID-19) Pandemic Crisis", *Foods (Basel, Switzerland)* vol. 9,4 523 (April, 2020), hal. 1-2.

⁶ Aprilia Listiyani Mahaganti, "Perlindungan Hukum yang Diberikan Kepada Konsumen Terhadap Penggunaan Bahan Kimia Berbahaya Pada Makanan", *Jurnal Lex et Societatis*, Vol. III No. 4 (Mei, 2015), hal. 167.

⁷ Jessica Gloria Grace Tambuwun, "Peranan Hukum Perlindungan Konsumen Terhadap Peredaran Makanan Kadaluarsa", *Jurnal Lex Privatum*, Vol.II No. 2 (April, 2014), hal. 58

ketersediaan pangan selama pandemi harus dalam mencukupi kebutuhan individu dengan harga yang normal dan juga tentunya aman, sehat dan khususnya halal.⁸

Tingkat pendidikan konsumen yang rendah menjadi faktor utama kelemahan konsumen itu sendiri.⁹ Untuk memberikan jaminan perlindungan terhadap masyarakat sebagai konsumen maka, dibuatlah UU Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen. Menurut Pasal 1 angka (1) Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen menyatakan bahwa, “Perlindungan konsumen adalah segala upaya yang menjamin adanya kepastian hukum untuk memberi perlindungan kepada konsumen”. Pendapat lain dikemukakan Nasution yakni perlindungan kepada hak-hak konsumen tidak terpisahkan dari hukum konsumen yang mengatur dan memaksa mengenai kumpulan kaidah untuk melindungi kepentingan konsumen.¹⁰

Kepentingan konsumen yang terlindungi didalam UUPK tidak meruntuhkan kegiatan usaha para pelaku usaha, namun akan lebih memotivasi pelaku usaha dalam menggerakkan aktivitas usahanya agar bersaing secara sehat dan tidak berusaha curang. Dalam keadaan yang demikian maka akan tercipta posisi yang sama-sama menguntungkan antara pihak konsumen dan pelaku usaha.¹¹

⁸ Celina Tri Siwi Kristiyanti, 2019, *Hukum Perlindungan Konsumen*, Jakarta: Sinar Grafika, hal. 169.

⁹ Kurniawan, 2011, *Hukum Perlindungan Konsumen*, Malang: Universitas Brawijaya Press, hal. 2.

¹⁰ Az Nasution, 1995, *Konsumen dan Hukum: Tinjauan Sosial, Ekonomi dan Hukum pada Perlindungan Konsumen Indonesia*, Jakarta: Pustaka Sinar Harapan, hal. 72.

¹¹ Kelik Wardiono, 2014, *Hukum Perlindungan Konsumen*, Yogyakarta: Penerbit Ombak Dua, hal. 40.

Aturan yang sama terkait keamanan pangan yang dikonsumsi masyarakat juga terdapat didalam UU tentang Pangan Pasal 86 ayat (2) yakni “Setiap Orang yang memproduksi dan memperdagangkan Pangan wajib memenuhi standar keamanan pangan dan mutu pangan”.

Selama pandemi Covid-19 tentunya makanan dan minuman yang diproduksi maupun yang diperdagangkan harus sangat memperhatikan standar dan/atau persyaratan kesehatan sehingga aman untuk dikonsumsi masyarakat termaktub di Pasal 111 ayat (1) UU No 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan yang menyatakan bahwa, “Makanan dan minuman yang dipergunakan untuk masyarakat harus didasarkan pada standar dan/atau persyaratan kesehatan”.

Pemenuhan standar kebutuhan pangan bagi masyarakat sebagai konsumen merupakan hak kodrat manusia semenjak dilahirkan yang wajib dijamin pelaku usaha dalam pelaksanaannya menyediakan pangan yang sesuai standar kesehatan, sehingga terdapat jaminan kepentingan konsumen yang terlindungi. Standarisasi ialah tahapan merangkai dan implementasi norma-norma terhadap kegiatan tertentu melalui pendekatan secara teratur yang perlu Kerjasama dan dukungan semua pihak untuk memperoleh suatu manfaat, khususnya dalam rangka penghematan secara maksimal sesuai keadaan.¹²

Standarisasi yang harus dipenuhi oleh jasaboga adalah higiene sanitasi yang ada di Pasal 5 Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang higiene Sanitasi Jasaboga menyatakan

¹² Aulia Muthiah, 2018, *Hukum Perlindungan Konsumen*, Yogyakarta: Pustaka Baru Press, hal. 73.

bahwa, “Pengelolaan makanan oleh jasa boga harus memenuhi higiene sanitasi dan dilakukan sesuai cara pengolahan makanan yang baik”. Higiene sanitasi adalah upaya mencegah agar makanan tidak terkontaminasi bahan atau zat berbahaya saat dikonsumsi dari peralatan memasak, orang, bahan makanan, serta tempat. Kesehatan konsumen perlu diutamakan terhadap konsumsi pangan yang jauh dari higiene sanitasi, khususnya makanan dari jasad boga agar terhindar dari bahaya.

Untuk lebih menjamin kesehatan masyarakat sebagai konsumen saat pandemi ini dengan menjalankan protokol kesehatan yang tidak hanya kepada individu di tempat umum, tetapi juga diterapkan pelaku usaha di tempat-tempat usahanya khususnya usaha catering makanan. Oleh sebab itu pemerintah mengeluarkan kebijakan khusus untuk memutus, menanggulangi dan meminimalisir penyebaran wabah Virus Corona di Indonesia.

Kebijakan tersebut tertulis dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/382/2020 Tentang Protokol Kesehatan Bagi Masyarakat Di Tempat dan Fasilitas Umum Dalam Rangka Pencegahan dan Pengendalian Corona Virus Disease 2019 (COVID-19). Keputusan tersebut diperlukan dalam menjalani aktivitas tatanan hidup baru (*New Normal*) dengan tetap menghasilkan masyarakat yang aman serta produktif terhadap wabah Covid-19, dibutuhkan pelaksanaan berbagai kegiatan dengan kesehatan masyarakat sebagai prioritas.

Dengan diberlakukannya pedoman-pedoman dalam pemenuhan kebutuhan pangan oleh pelaku usaha catering kepada konsumen selama pandemi Covid-19

diatas diharapkan dapat meminimalisir bahkan memutus penyebaran wabah Virus Corona di Indonesia tentunya dengan penerapan protokol kesehatan, sehingga masyarakat baik saat berbelanja maupun mengkonsumsi makanan dalam batas aman dari kemungkinan penularan Covid-19.

Namun, pedoman-pedoman tersebut diatas masih saja belum begitu diterapkan secara maksimal oleh pelaku usaha catering. Dalam meminimalisir wabah Covid-19, sangat penting melakukan pencegahan yaitu dengan *social distancing* yang berarti menjaga jarak untuk tidak berdekatan antar individu saat berinteraksi. Akan tetapi anjuran untuk berjaga jarak sebagai strategi pencegahan penyebaran Covid-19 belum sepenuhnya diterapkan oleh sebagian masyarakat.

Sekalipun masyarakat merasa resah dengan dampak dari Covid-19 yang mengancam kesehatan, namun adanya perspektif masyarakat terhadap jalinan ikatan hubungan sosial di masyarakat masih kuat. Artinya, terhadap orang-orang yang dikenal baik tidak perlu melakukan penerapan pembatasan jarak antar individu.

Dalam proses produksi makanan catering terlihat di dapur rumah tangga produksinya para pekerja tidak menerapkan jaga jarak sesuai anjuran, karena terdapat kebiasaan dalam kerja sama, kebersamaan dan solidaritas sebagai bentuk dari interaksi sosial. Penggunaan sarung tangan atau penjepit sesuai standar keamanan pangan bagi pekerja produksi saat menyentuh makanan masih sangat minim, hal tersebut untuk mencegah kemungkinan penularan Covid-19 lewat makanan atau kemasan makanan. Penggunaan masker, mengecek suhu tubuh, dan

mencuci tangan atau memakai *handsanitizer* bagi pekerja sebelum melakukan proses produksi makanan juga belum sepenuhnya diterapkan.

Para pekerja dapur produksi juga belum memperhatikan antara pakaian sehari-hari dengan pakaian khusus dalam berkerja. Para pekerja diisyaratkan untuk menggunakan setelan khusus saat bekerja kemudian menggantinya setelah pekerjaan selesai. Kualitas udara didalam ruang tertutup dan terkena sinar matahari yang masuk di dapur produksi juga harus diperhatikan.

Kebersihan didalam toko atau tempat produksi catering selama pandemi Covid-19 sangat diutamakan, tempat atau meja makanan harus disemprotkan disinfektan secara berkala sehingga benar-benar bersih, hal ini yang kurang diperhatikan pengelola. Penggunaan alat-alat makanan yang sering disentuh konsumen harus sering diganti atau pengelola catering menyediakan dalam bentuk sekali pakai.

Perlu ada jaminan perlindungan hukum bagi masyarakat sebagai konsumen atas kerugian yang dialaminya, apalagi dengan melihat penerapan protokol kesehatan yang masih jauh dari standar yang ditetapkan oleh Undang-Undang. Produsen sebagai penghasil produk juga tidak banyak dituntut oleh konsumen untuk menjaga kualitas barang yang dihasilkan.¹³ Akibatnya konsumen merasa kurang diperhatikan kesehatan dan keselamatannya oleh pelaku usaha yang hanya mementingkan kelancaran bisnis. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk menyusun Penelitian yang berjudul tentang **“KONSUMEN DAN PANDEMI COVID-19:**

¹³ Sri Anggrahini, 2015, Keamanan Pangan, Sleman: PT Kanisius, hal. 22.

Studi Tentang Perlindungan Hukum Terhadap Konsumsi Makanan Catering”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas dapat ditarik rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana perlindungan hukum terhadap konsumen yang mengkonsumsi makanan catering di masa pandemi Covid-19?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mendeskripsikan perlindungan hukum terhadap konsumen yang mengkonsumsi makanan catering di masa pandemi Covid-19.

D. Manfaat Penelitian

1) Manfaat Teoritis

Secara teoritis hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan hukum khususnya hukum perdata tentang perlindungan hukum terhadap konsumen. Selain itu melalui penelitian ini, penulis dapat mengetahui dan memahami bagaimana perlindungan hukum terhadap konsumen yang mengkonsumsi makanan catering selama pandemi Covid-19.

2) Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan sumbangan pemikiran terhadap wawasan dan pengetahuan yang luas bagi praktisi hukum khususnya pada Fakultas Hukum Universitas Muhammadiyah Surakarta.

E. Kerangka Pemikiran

Keberadaan UU Perlindungan Konsumen, UU Pangan dan UU Kesehatan merupakan aturan yang secara tidak langsung memiliki keterkaitan terhadap jaminan perlindungan kepada masyarakat sebagai konsumen. Kemudian dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang higiene Sanitasi Jasaboga, pelaku usaha jasaboga wajib melaksanakan higiene sanitasi terhadap usaha catering makanan agar masyarakat aman terlindungi.

Selama pandemi Covid-19, kualitas pangan menjadi fokus penting, mengingat pangan sebagai kebutuhan pokok masyarakat. Dalam hal ini pelaku usaha catering wajib memperhatikan kualitas dari makanan yang diproduksi selama masa pandemi Covid-19. Atas dasar tersebut, pemerintah memberlakukan aturan khusus kepada pelaku usaha catering selama pandemi Covid-19 yang tertuang dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/382/2020 Tentang Protokol Kesehatan Bagi Masyarakat Di Tempat dan Fasilitas Umum Dalam Rangka Pencegahan dan Pengendalian Corona

Virus Disease 2019 (COVID-19) BAB III angka (4) yang termasuk dalam klasifikasi Rumah Makan/Restoran dan sejenisnya yang aturannya sebagai berikut:

- 1) Memperhatikan informasi terkini serta himbauan dan instruksi pemerintah pusat dan pemerintah daerah terkait COVID-19 di wilayahnya. Informasi secara berkala dapat diakses pada laman <https://infeksiemerging.kemkes.go.id>, www.covid19.go.id, dan kebijakan pemerintah daerah setempat.
- 2) Menyediakan sarana cuci tangan pakai sabun atau handsanitizer di pintu masuk dan tempat lain yang mudah diakses pengunjung.
- 3) Mewajibkan setiap orang yang akan masuk untuk mencuci tangan pakai sabun dengan air mengalir atau menggunakan handsanitizer.
- 4) Mewajibkan pekerja menggunakan masker selama bekerja.
- 5) Pastikan pekerja memahami COVID-19 dan cara pencegahannya.
- 6) Larangan masuk bagi pekerja dan pengunjung yang memiliki gejala demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, sesak nafas, dan/atau diare atau memiliki riwayat kontak dengan orang terkena COVID-19.
- 7) Melakukan pemeriksaan suhu tubuh di pintu masuk. Jika ditemukan pekerja atau pengunjung dengan suhu $> 37,3^{\circ}\text{C}$ (2 kali pemeriksaan dengan jarak 5 menit) tidak diperkenankan masuk.
- 8) Menyediakan alat bantu seperti sarung tangan dan/atau penjepit pangan untuk meminimalkan kontak langsung dengan pangan siap saji dalam proses persiapan, pengolahan, dan penyajian.

- 9) Tidak menerapkan sistem prasmanan/buffet. Apabila menerapkan sistem prasmanan/buffet agar menempatkan petugas pelayanan pada stall yang disediakan dengan menggunakan masker serta sarung tangan, pengunjung dalam mengambil makanan dilayani oleh petugas dan tetap menjaga jarak minimal 1 meter. Semua peralatan makan wajib dibersihkan dan didisinfeksi sebelum digunakan kembali.
- 10) Menjaga kualitas udara di tempat usaha atau di tempat kerja dengan mengoptimalkan sirkulasi udara dan sinar matahari masuk serta pembersihan filter AC.
- 11) Mengupayakan pembayaran secara nontunai (cashless) dengan memperhatikan disinfeksi untuk mesin pembayaran. Jika harus bertransaksi dengan uang tunai, gunakan handsanitizer setelahnya.
- 12) Memastikan seluruh lingkungan tempat usaha catering dalam kondisi bersih dan saniter dengan melakukan pembersihan dan disinfeksi secara berkala minimal 2 kali sehari (saat sebelum buka dan tutup) menggunakan pembersih dan disinfektan yang sesuai.
- 13) Meningkatkan frekuensi pembersihan dan disinfeksi (paling sedikit 3 kali sehari) terutama pada permukaan area dan peralatan yang sering disentuh/dilewati orang seperti meja dan kursi di dapur, kenop/gagang pintu, sakelar, kran, toilet, meja kasir, mesin penghitung uang/kasir, lantai, dan lain-lain.

14) Menerapkan jaga jarak dengan berbagai cara seperti, mengatur jarak minimal 1 meter pada saat masuk, memesan, dan membayar di kasir dengan memberikan tanda di lantai. Bila memungkinkan ada pembatas pengunjung dengan kasir berupa dinding plastik atau kaca.

15) Meningkatkan pelayanan pemesanan makanan dan minuman secara online atau delivery service, dan lain sebagainya.

Aturan-aturan tersebut akan dibandingkan dengan bagaimana penerapannya di masyarakat agar dapat menjamin perlindungan konsumen dalam ketersediaan makanan yang bermutu, aman, beragam, bergizi, merata, dan terjangkau serta bebas dari penularan Covid-19.

F. Metode Penelitian

Metode adalah suatu kegiatan ilmiah yang mengandung cara kerja (sistematis) untuk dapat memahami suatu subjek atau objek penelitian agar nantinya memperoleh jawaban yang dapat dipertanggungjawabkan keabsahannya secara ilmiah.¹⁴ Sedangkan metode penelitian adalah tata cara bagaimana melakukan penelitian. Metode penelitian membahas tentang bagaimanan tata cara pelaksanaan suatu penelitian.¹⁵

¹⁴ Rosady Ruslan, 2003, *Metode Penelitian Public Relation dan Komunikasi*, Jakarta: Rajawali Pers, hal. 24.

¹⁵ Efendi Jonaedi dan Ibrahim Johny, 2016, *Metode Penelitian Hukum Normatif dan Empiris*, Depok: Prenada Media Group, hal. 2.

Adapun metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini meliputi hal-hal sebagai berikut :

1. Metode Pendekatan

Penelitian ini mendasarkan pada metode pendekatan sosiologis atau non-doktrinal. Karena didalam penelitian ini, hukum yang mengatur perilaku manusia tidak hanya dijadikan konsep keseluruhan asas-asas dan kaidah. Hal ini berpandangan bahwa hukum positif ialah suatu lembaga yang saling berhubungan dengan lembaga-lembaga sosial yang lain sehingga dapat hidup, tumbuh dan berkembang. Adanya hubungan dengan lembaga-lembaga social dapat memberlakukan kaidah-kaidah itu di masyarakat, sebagai perwujudan makna-makna simbolik dari pelaku sosial, sebagaimana terimplementasi dari aksi dan interkasi antar lainnya.

Dengan demikian didalam penelitian ini yang diteliti adalah keterkaitan antara faktor hukum dengan faktor-faktor eksternal yang berkaitan dengan objek yang diteliti.

2. Lokasi Penelitian

Penelitian akan dilakukan ditempat usaha catering di sekitar Kota Surakarta dan sekitarnya. lokasi penelitian ini ditentukan berdasarkan pada pertimbangan *pertama*, kerumunan orang di tempat usaha catering tidak begitu banyak dibanding tempat umum lainnya di masa pandemi sekarang, sehingga potensi penularan wabah Covid-19 lebih minim terhadap peneliti. *Kedua*,

karena banyaknya masyarakat yang memesan makanan catering untuk acara-acara tertentu.

3. Jenis Penelitian

Penelitian ini bersifat deskriptif, karena bermaksud memberikan gambaran dengan menjelaskan secara rinci objek dari penelitian yaitu perlindungan konsumen terhadap konsumsi makanan catering selama masa pandemi Covid-19.

4. Bentuk dan Jenis Data

Data yang disajikan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder, yaitu:

a. Data primer

Bersumber dari data utama yang berupa tindakan-tindakan sosial dan kata-kata yang berisi keterangan-keterangan dari pihak-pihak yang terlibat sesuai objek yang akan diteliti, yaitu pengelola usaha catering.

b. Data sekunder

Bersumber dari bahan-bahan kepustakaan, yang terdiri dari dokumen-dokumen tertulis dari peraturan perundang-undangan, literatur, artikel ilmiah, dokumen-dokumen resmi, arsip dan publikasi dari lembaga-lembaga yang terkait yang dijadikan pendukung data primer yang didapat melalui penelitian kepustakaan dengan cara membaca dan mempelajari berbagai dokumen yang berkaitan penelitian ini.

5. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Studi Kepustakaan

Yang dilakukan dengan cara mencari, mempelajari dan menginventarisasi peraturan perundang-undangan, doktrin-doktrin, dan data-data sekunder yang lain, yang berkaitan dengan fokus permasalahannya. Metode ini dipergunakan untuk mengumpulkan data sekunder yang terkait dengan objek yang dikaji.

b. Wawancara

Wawancara adalah suatu tindakan berupa tanya jawab langsung secara lisan dengan maksud tertentu kepada dua orang atau lebih.¹⁶ Wawancara dilakukan sesuai dengan fokus permasalahan kepada informan secara mendalam. Dengan maksud untuk memperoleh gambaran yang lebih jelas dan terperinci, mengenai cakupan yang terbatas pada satu fokus permasalahan tertentu.

c. Observasi

Menurut Riyanto menyatakan Observasi adalah metode pengumpulan data yang menggunakan pengamatan terhadap objek penelitian.¹⁷ Objek yang akan diteliti akan diamati secara langsung guna mengetahui kondisi sebenarnya.

¹⁶ Hardani dkk, 2020, *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*, Yogyakarta: CV. Pustaka Ilmu Group, hal. 137.

¹⁷ Hardani dkk, *Op. Cit.*, hal. 125.

6. Metode Analisis Data

Metode analisis data dalam penelitian ini menggunakan metode analisis kualitatif, yaitu dengan cara menguraikan data secara berkualitas dan komprehensif dalam bentuk kalimat yang teratur, logis dan efektif, sehingga memudahkan pemahaman dan interpretasi data.¹⁸ Data yang diperoleh akan diaplikasikan atau diterapkan dalam norma-norma yang terkait dengan penelitian, sehingga akan terjadi perbandingan antara data dengan norma.

¹⁸ Ishaq, 2017, *Metode Penulisan Hukum dan Penulisan Skripsi, Tesis, serta Disertasi*, Bandung: Alfabeta, hal. 73